NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 13
FR Notice d'utilisation 23
DE Benutzerinformation 34

USER MANUAL

Kookplaat
Hob
Table de cuisson
Gas-Kochfeld

ZGG62414

BE LU

ZANUSSI

Inhoud

Veiligheidsinformatie _____ 2
Montage _____ 4
Beschrijving van het product _____ 7
Bediening _____ 7
Nuttige aanwijzingen en tips _____ 8
Onderhoud en reiniging _____ 9
Problemen oplossen _____ 10
Technische gegevens _____ 11
Milieubescherming _____ 12

Wijzigingen voorbehouden.

⚠ Veiligheidsinformatie

⚠ **Waarschuwing!** Deze aanwijzingen zijn alleen geldig voor de landen waarvan de identificatiesymbolen op de voorkant van het instructieboekje en het apparaat zelf zijn vermeld.

ⓘ Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u deze verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Algemene veiligheid

⚠ **Waarschuwing!** Mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderbeveiliging

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door volwassenen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

Gebruik

- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmateriaal, stickers en de beschermlaag op het roestvrij stalen paneel van de kookplaat (indien aanwezig). Verwijder niet het typeplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- Zet de kookzones in de "uit"-stand na ieder gebruik.
- Branders en toegankelijke onderdelen worden tijdens en na het gebruik heet. Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookplaat. Kookgerei kan met de inhoud omvallen. Er bestaat gevaar voor brandwonden.
- Heet vet en olie kan snel in brand vliegen. Er kan brand ontstaan.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Laat vloeistoffen niet overstromen in de gaten aan de bovenkant van de kookplaat
- Gebruik de kookplaat niet zonder kookgerei.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden.

⚠ **Let op! Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.**

- Gebruik alleen kookgerei met een diameter die geschikt is voor de afmeting van de brander. Er bestaat een risico op oververhitting en breken van de glazen plaat (indien toepasselijk).
- Gebruik geen pan met een diameter kleiner dan de afmeting van de brander. Het vuur kan de handgreep van de pan verhitten. Zie de tabel in het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.
- Zet geen kookgerei op het bedieningspaneel.
- Zorg ervoor dat de pannen niet over de randen van het kookoppervlak vallen en dat de pannen in de midden van de ringen worden geplaatst om veiligheidsrisico's te voorkomen.
- Gebruik geen onstabiele pannen of pannen met een beschadigde bodem. Er is een risico op kantelen wat ongelukken kan veroorzaken.

- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Montage

- **Lees deze instructies zorgvuldig. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel aan personen of huisdieren of schade aan eigendom veroorzaakt door het niet opvolgen van de volgende vereisten.**
- **Om het risico op structurele schade of lichamelijk letsel te voorkomen, mag de installatie, de aansluiting van het apparaat op het stopcontact en het gassysteem, de instelling en het onderhoud alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, in overeenstemming met de normen en de lokale voorschriften die van kracht zijn.**
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Installeer de kookplaat niet op huishoudapparaten als dit niet is toegestaan volgens de installatie-instructies.
- Installeer het apparaat alleen op een werkblad met een plat oppervlak.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Risico op letsel en beschadiging van het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht.
- Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermend paneel aanwezig is.
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting.
- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten.
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bv. van een afwasautomaat of oven.
- Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen. Anders kan het hete kookgerei van de kookplaat worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.
- Controleer voor de installatie of de lokale toevoercondities (gastype -en druk) overeenstemmen met de afstelling van het apparaat. De afstellingscondities voor het apparaat zijn aangegeven op het typeplaatje, dat zich naast de gastoevoerleiding bevindt.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten. Het moet in plaats daarvan worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de actuele installatieregels. Bijzondere aandacht moet gegeven worden aan de geldende regels betreffende ventilatie.
- **Het gebruik van een kooktoestel op gas veroorzaakt warmte en vocht in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg dat de ventilatie in de keuken goed is: houd de natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatie-inrichting (mechanische afzuigkap).**
- **Meer ventilatie (bijvoorbeeld door het openen van een venster of het verhogen van het niveau van de mechanische ventilatie, indien aanwezig) is noodzakelijk wanneer u het apparaat gedurende een lange periode intensief gebruikt.**
- Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op. Er kunnen verwondingen ontstaan door elektrische stroom.
- **Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.**
- De netaansluiting staat onder stroom
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw

- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken
- Gebruik de juiste voedingskabel en vervang de beschadigde voedingskabel door de geschikte kabel. Neem contact op met uw lokale serviceafdeling.
- Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
- Als de bevestigingssteun zich in de buurt van het aansluitblok bevindt, controleer dan altijd of de aansluitkabel niet in aanraking komt met de rand van de steun.
- U dient te beschikken over de juiste isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

Verwijdering van het apparaat

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Snijd het netsnoer door bij de aansluiting met het apparaat en gooi het weg.
  - Plat de externe gasleidingen af als deze gemonteerd zijn.
  - Vraag bij uw gemeente na hoe u dit apparaat kunt weggooien.

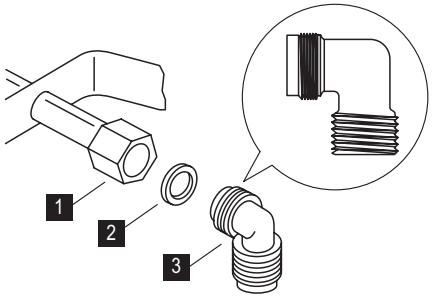
Montage

⚠ **Waarschuwing!** De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Gasaansluiting

De aansluiting op de gastoevoer moet worden uitgevoerd met behulp van een AGB-kraan. Kies vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding in AGB (roestvrij staal), in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden. Wees ook voorzichtig wanneer de kookplaat wordt samengebracht met een oven.
De aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met voorschrift NBN D 5I.003.

Belangrijk! Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een schroefdraadmoer G 1/2". Alle onderdelen die getoond worden op de afbeelding zijn reeds in de fabriek gemonteerd. Het apparaat werd voor het de fabriek verliet getest, om voor u de beste resultaten te verzekeren.



1 Uiteinde van as met moer
2 Sluitring
3 Elleboog

Vloeibaar gas: gebruik de rubberen leidinghouder. Koppel altijd de pakking vast. Ga vervolgens door met de gasaansluiting. De flexibele leiding is klaar voor gebruik als:

- de omgevingstemperatuur op kamertemperatuur is; maar nooit hoger dan 30º C;
- de leiding niet langer is dan 1500 mm;

– de leiding geen knikken vertoont;
– de leiding niet onderworpen is aan tractie of torsie;
– de leiding niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken;
– de leiding gemakkelijk toegankelijk is om de toestand ervan te controleren.

De controle van de staat van de flexibele leiding bestaat eruit te controleren of:

– deze geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte;
– het materiaal niet gehard is, maar de juiste elasticiteit vertoont;
– de bevestigingsklemmen niet verroest zijn;
– de vervaldatum niet is verstreken.

Als er één of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet ze worden vervangen.

Belangrijk! Controleer na voltooiing van de installatie of elke leidingfitting goed is afgedicht. Gebruik een zeepoplossing, **geen vlam**!

Vervanging spuitmonden (alleen voor België)

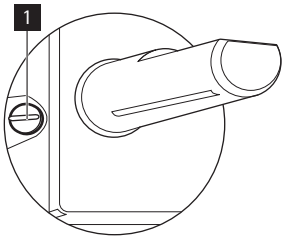
1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt (zie de tabel in de sectie Technische gegevens).
4. Zet de onderdelen in omgekeerde volgorde terug.
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer. Het plaatje kunt u vinden in het zakje dat bij het apparaat geleverd is.

Als de toevoergasdruk aanpasbaar is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

Instellen van het minimumniveau

Het minimumniveau van de branders instellen (alleen voor België):

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop naar de minimumpositie.
3. Verwijder de knop.
4. Stel de by-passschroefstand in met een dunne schroevendraaier.



1 De by-passschroef

– Als u overschakelt van aardgas G20/G25 20/25 mbar op vloeibaar gas, draai de instelschroef dan helemaal vast.
– Als u overschakelt van vloeibaar gas op aardgas G20/G25 20/25 mbar, draai de by-passschroef dan ongeveer 1/4 draai los.

⚠ **Waarschuwing!** Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

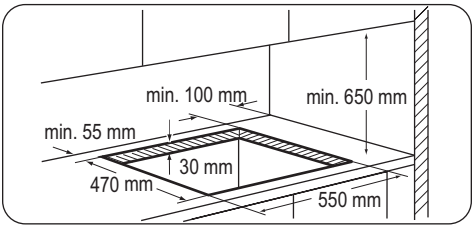
- Aard het apparaat volgens de veiligheidsmaatregelen.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Dit moet zijn voorzien van een geschikte stekker, die geschikt is voor de belasting die vermeld is op het identificatieplatje. De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de service-afdeling of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Het apparaat moet niet worden aangesloten op een verlengsnoer, een adapter of een meervoudige aansluiting (brandgevaar). Controleer of de aarding conform de normen en regelgeving is.

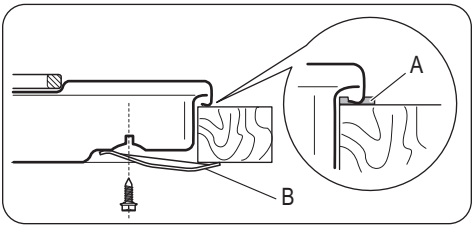
- De stroomkabel moet zo worden geplaatst dat er geen contact wordt gemaakt met een heet oppervlak.
- Sluit het apparaat op de netvoeding aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van de alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, b.v. een automatische beschermende stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.
- Geen enkel deel van de aansluitkabel mag een temperatuur van 90°C bereiken. De blauwe neutrale draad moet worden aangesloten op de eindklem gemarkeerd met "N". De bruine (of zwarte) fasedraad (gemonteerd in het contact van de eindklem gemarkeerd met "L") moet altijd worden aangesloten op de fase van het voedingsnet.

Vervanging van het aansluitsnoer

Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen het type H05V2V2-F T90 of een gelijksoortig type. Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aardedraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

Inbouw



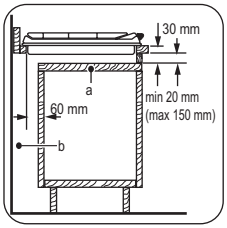


A) meegeleverde afdichting
B) meegeleverde steunen

Mogelijkheden voor inbouw

Keukenmeubel met deur

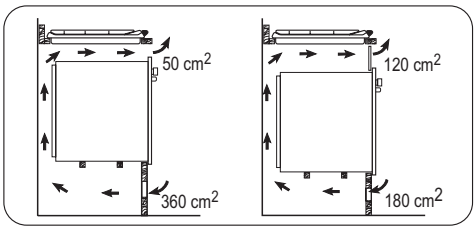
Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.



a) Verwijderbaar paneel
b) Ruimte voor aansluitingen

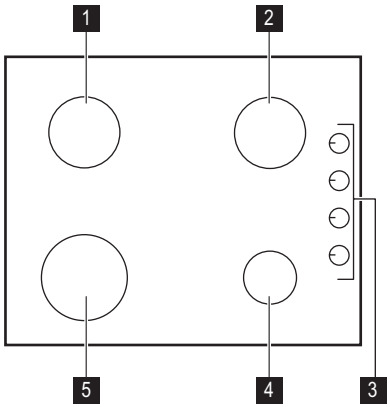
Keukenmeubel met oven

De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de voorgeschreven inbouwmaten en het keukenmeubel moet voorzien zijn van ventilatiegaten om een continue luchttoevoer te kunnen garanderen. Om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken, moeten de elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven afzonderlijk geïnstalleerd worden.



Beschrijving van het product

Indeling kookplaat



1 Semi-snelle brander
2 Semi-snelle brander
3 Bedieningsknoppen
4 Sudderbrander
5 Snelle brander

Bedieningsknoppen

Symbool	Beschrijving
●	geen gastoevoer / uit-stand

Symbool	Beschrijving
✲ 🔥	ontstekingsstand / maxi-male gastoevoer
🔥	minimale gastoevoer

Bediening

Ontsteking van de brander

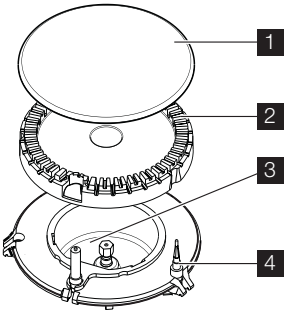
⚠ **Waarschuwing!** Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

ⓘ De brander steeds aansteken voor u het kookgerei plaatst.

Om de brander aan te steken:

1. Draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in naar zijn maximumstand (✲ 🔥) en druk de knop in.
2. Houd de bedieningsknop ongeveer 5 seconden ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen. Anders zal de gastoevoer worden onderbroken.
3. De vlam afstellen zodra deze regelmatig brandt.

ⓘ Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en de deksel goed op hun plaats zitten.



1 Dop van de brander
2 Kroon van de brander

3 Onstekingsbougie

4 Thermokoppel

⚠ **Waarschuwing!** Houd de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.
Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de vlam te ontsteken.

Belangrijk! Bij afwezigheid van elektrische stroom kunt u de brander ontsteken zonder elektrische inrichting. Breng in dat geval een vlam in de buurt van de brander, druk de desbetreffende knop in en draai ze tegen de wijzers van de klok in; naar de stand voor een maximale gasontwikkeling.

ℹ Als de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop dan op de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken na minimaal 1 minuut.

ℹ De ontstekingsknop kan automatisch starten als u de netvoeding inschakelt, na installatie of na een stroomuitval. Dit is normaal.

De brander uitzetten

Om de vlam uit te zetten draait u de knop op het symbool ● .

⚠ **Waarschuwing!** Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

Nuttige aanwijzingen en tips

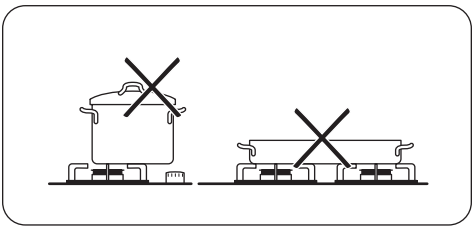
Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd deksels op de pannen.
- Draai de vlam lager als de vloeistof begint te koken, zodat deze blijft sudderen.

⚠ **Waarschuwing!** Gebruiken pannen met een bodem die geschikt is voor de afmeting van de brander.
Gebruik geen kookpannen op de kookplaat die de randen overschrijden.

Brander	Diameter van het kookgerei
Snel	160 - 260 mm
Halfsnel	120 - 220 mm
Sudderbrander	80 - 160 mm

⚠ **Waarschuwing!** Zet geen pannen op de bedieningszone. Het vuur verwarmt de bedieningszone.
Zet één pan niet op twee branders.



⚠ **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat de pannen niet uitsteken over de randen van de kookplaat en dat ze in het midden van de ringen staan voor een lager gasverbruik en meer stabiliteit.

Plaats geen onstabiele of vervormde pannen op de ringen, zodat morsen en letsel wordt voorkomen.

⚠ **Waarschuwing!** Vlamverdelers worden niet aanbevolen.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

⚠ **Waarschuwing!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, staalwolpads of zuren. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

ℹ Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

- U kunt de pansteunen verwijderen voor een gemakkelijke reiniging van het kookplaat.
- Was de geëmailleerde delen, het deksel en de kroon met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.
- Was de onderdelen van roestvrij staal af met water en droog ze vervolgens met een zachte doek.
- De pannensteunen **mogen niet** in de afwasautomaat worden afgewassen. Ze moeten **met de hand** worden afgewassen.
- Als u de pansteunen afwast met de hand, let dan op bij het afdrogen, omdat ze door het emailleerproces soms scherpe randen hebben. Verwijder hardnekkige vlekken indien nodig met een pastareiniger.
- Zorg ervoor dat u de pansteunen na de reiniging correct terugplaatst.
- Om ervoor te zorgen dat de branders goed werken, moeten de armen van de pannensteunen in het midden van de brander worden geplaatst.
- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pansteunen, dit om schade te voorkomen aan het oppervlak van de kookplaat.**

Droog het apparaat na de reiniging af met een zachte doek.
Het roestvrij staal kan beschadigen als het te heet wordt. Daarom moet u ook niet koken met grillstenen, aardewerk potten of pannen van gietijzer. Gebruik geen aluminium folie om schade aan het oppervlak te voorkomen.

Verwijderen van vuil:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten.
   – **Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen** voordat u het schoonmaakt: kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

Reinigen van de ontstekingsknop

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

Periodiek onderhoud

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

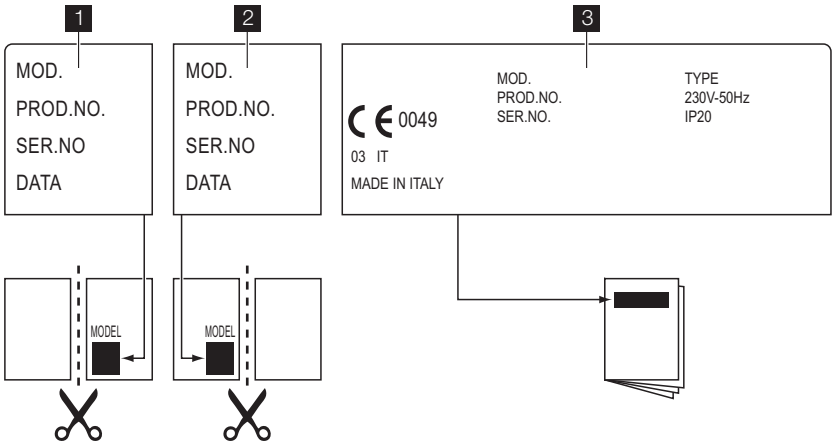
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken.	• Er is geen elektrische voeding	• Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektrische voeding is ingeschakeld. • Controleer de zekering. Als de zekering meer dan één keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
	• De branderdeksel en kroon zitten niet goed op hun plaats.	• Controleer of de branderdeksel en kroon goed op hun plaats zitten.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	• Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd	• Houd, na het ontsteken van de vlam, de knop circa 5 seconden ingedrukt.
De gasring brandt onregelmatig.	• De branderkroon is verstopt met etensresten	• Controleer of de hoofdsproeier niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.

Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een erkende monteur, dan is het bezoek van de klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



1 Plak de sticker op de garantiekaart en verstuur dit deel.

2 Plak de sticker op de garantiekaart en bewaar dit deel.

3 Plak de sticker op het instructieboekje.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en goed te kunnen helpen. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje.

- Modelbeschrijving .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.).....

Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Deze zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice en erkende winkels met reserveonderdelen.

Technische gegevens

Afmetingen kookplaat

Breedte:	580 mm
Lengte:	500 mm

Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	550 mm
Lengte:	470 mm

Branderbelasting

Grote brander:	3,0 kW
Semi-snelle brander:	2,0 kW
Sudderbrander:	1,0 kW
TOTAAL VERMOGEN:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 567 g/h G31 (3+) 37 mbar = 557 g/h

Elektrische voeding:	230 V ~ 50 Hz
Gasaansluiting:	R 1/2 "
Categorie:	II2E+3+ (België) I2E (Luxemburg)
Gastoevoer:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Apparaatklasse:	3

Diameters bypass

Brander	Ø by-pass in 1/100 mm
Sudderbrander	28
normaal	32
Snel	42

Gasbranders

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN	VERMINDERD VERMOGEN	NORMAAL VERMOGEN					
			AARDGAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butaan/propaan) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/u	G25 25 mbar m³/u	inj. 1/100 mm	G30 g/u	G31 g/u
Sudder	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Normaal	2.0	0.45	96	0.190	0.221	71	145	143
Snel	3.0 (aardgas) 2.8 (LPG)	0.75	119	0.286	0.332	86	204	200

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Contents

Safety information _____ 13
Installation _____ 15
Product description _____ 18
Operation _____ 18
Helpful hints and tips _____ 19
Care and cleaning _____ 19
What to do if… _____ 20
Technical data _____ 21
Environment concerns _____ 22

Subject to change without notice.

Safety information

Warning! These instructions are only valid in the countries whose symbols appear on this booklet's cover.

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

General safety

Warning! Persons (including children) with reduced physical sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation and physical injury.
- Keep children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.

Use

- Remove all packaging, stickers and the protective layer of the stainless steel hob panel (if applicable) from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Set the cooking zones to the off position after each use.
- Burners and accessible parts become hot during and after use. Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking surface. Cookware and its contents can tip over. There is a risk of burns.
- Hot fat and oil can ignite very quickly. There is a risk of fire.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Always monitor the appliance during operation.
- Do not let the liquids overflow into the holes on the top of the hob
- Do not use the hob without cookware.
- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.

Caution! This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

- Use only cookware with a diameter applicable to the dimensions of the burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Do not use a pan with a diameter smaller than the burner dimension. Flames can heat up the pan handle. Refer to the table in the chapter "Helpful hints and tips".
- The cookware must not enter the control zone.
- Make sure that the cookware does not protrude over the edges of the cooking surface and that it is centrally positioned on the rings in order to avoid safety risks.
- Do not use unstable cookware or cookware with damaged bottom. There is a risk of tilting and accident.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, fusible objects (made of plastic or aluminium) and/or fabrics in, near or on the appliance. There is a risk of explosion or fire.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the ap-

pliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds tangle.

Installation

- **You must read these instructions. The manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to obey these requirements.**
- **To prevent the risks of structural damage or physical injury, installation, connection of the appliance to the power supply and gas system, setting up and maintenance must only be done by qualified personnel in compliance with standards and local regulation force.**
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- Only use built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that obey the standards.
- Do not install the hob over a domestic appliances if the installation instructions do not allow it.
- Install the appliance only on a worktop with flat surface.
- Do not change the specifications or modify this product. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)
- Keep the minimum distances to other appliances and units.
- Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective panel directly below the appliance.
- Prevent damage of the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant.
- Seal the appliance to the worktop with no space left with a correct sealant.
- Prevent damage to the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows. Hot cookware can be hit off the hob when you open the doors or windows.
- Before installation, make sure that the local supply conditions (gas type and pressure) agree with the adjustment of appliance. The adjustment conditions for the appliance are on the rating plate, which you can find near the gas supply pipe.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **The use of a gas cooking appliance cause heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that the ventilation in the kitchen is good: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).**
- **More ventilation (for example opening of a window or increasing the level of mechanical ventilation where present) is necessary when you operate the appliance with intensity for a long time.**
- Carefully obey the instructions for electrical connections. There is the risk of injury from electrical current.
- **Disconnect the appliance from the electrical supply, before you do the maintenance work or you clean it.**
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- A loose and incorrect mains plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains connection cable and replace the damaged mains cable with applicable cable. Speak to your local Service Force Centre.
- The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the fixing bracket is near to the terminal block, always make sure the connection cable does not come in contact with the edge of the bracket.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), ground leakage trips and contactors.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
  - Disconnect the appliance from the power supply.

– Cut off the mains cable where it connects with the appliance and discard it.
– Flat the external gas pipes if there are fitted.
– Speak to your local authorised facilities for disposal of your appliance.

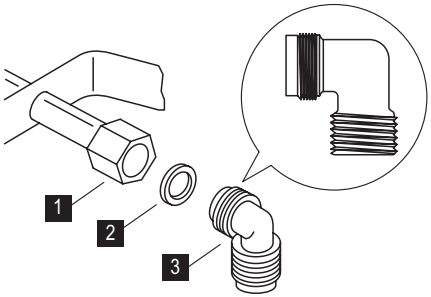
Installation

⚠ **Warning!** The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

Gas Connection

It is necessary that the connection to the gas mains are carried out by means of an AGB tap. Choose fixed connections or use a flexible pipe in AGB (stainless steel) in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.
The connection must be done according to regulation NBN D 5I.003.

Important! Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". All the components shown in the figure have already been assembled in the factory. The appliance, before leaving the factory, has been tested in order to give you the best results.



1 End of shaft with nut
2 Washer
3 Elbow

Liquid gas: use the rubber pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

– it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
– it is no longer than 1500 mm;
– it shows no throttles;
– it is not subject to traction or torsion;
– it does not get in touch with cutting edges or corners;
– it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

– it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
– the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
– the fastening clamps are not rusted;
– expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

Important! When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, **not a flame**!

Injectors replacement (only for Belgium)

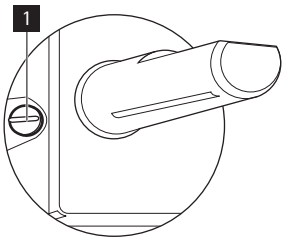
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in Technical Data section).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners (only for Belgium):

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position.



1 The by-pass screw

– If you change from natural gas G20/G25 20/25 mbar to liquid gas, fully tighten the adjustment screw in.

– If you change from liquid gas to natural gas G20/G25 20/25 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.

⚠ **Warning!** Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

Electrical connection

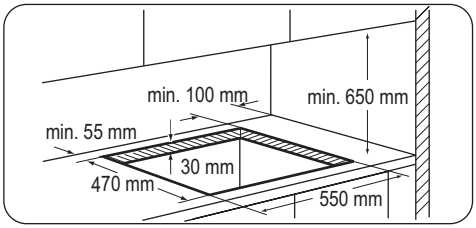
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug, able to support the load marked on the rating plate. The plug has to be fitted in a correct socket.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- The power cable must be placed in such a way that it does not touch any hot part.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90 °C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

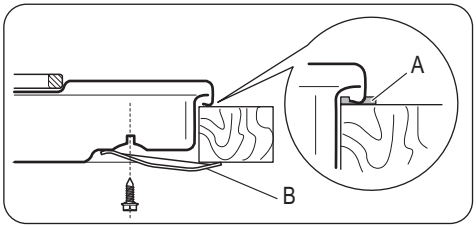
Replacement of the connection cable

To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The

yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

Building In



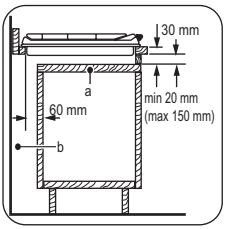


A) supplied seal
B) supplied brackets

Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

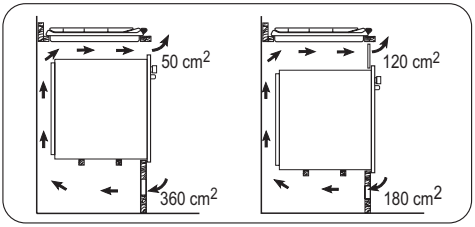
The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.



a) Removable panel
b) Space for connections

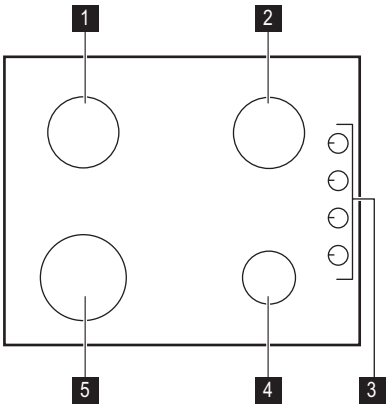
Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



Product description

Cooking surface layout



1 Semi-rapid burner
2 Semi-rapid burner
3 Control knobs
4 Auxiliary burner
5 Rapid burner

Control knobs

Symbol	Description
●	no gas supply / off position

Symbol	Description
✱ 🔥	ignition position / maximum gas supply
🔥	minimum gas supply

Operation

Ignition of the burner

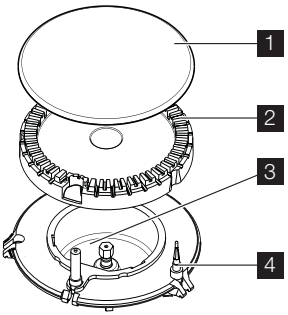
⚠ **Warning!** Be very careful when you use open fire in kitchen environment. Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame

ⓘ Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

1. Turn the control knob counterclockwise to the maximum position (✱ 🔥) and push it down.
2. Keep the control knob pushed for approximately 5 seconds; this will let thermocouple to warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

ⓘ If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



1 Burner cap
2 Burner crown
3 Ignition candle
4 Thermocouple

Warning! Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds.
If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

Important! In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it counter-clockwise to maximum gas release position.

If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .

Warning! Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

Helpful hints and tips

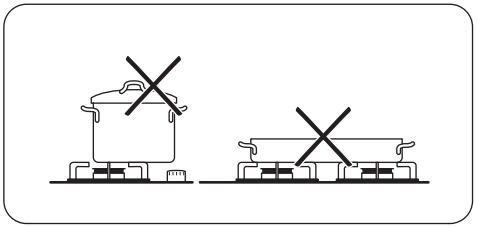
Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

Warning! Use pots and pans with bottom applicable to the dimension of burner.
Do not use cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	160 - 260 mm
Semi-rapid	120 - 220 mm
Auxiliary	80 - 160 mm

Warning! Pots must not enter the control zone. Flame will heat up the control zone.
Do not put the same pan on two burners.



Warning! Make sure pot handles do not protrude over the front edge of the cooktop and that pots are centrally positioned on the rings in order to achieve maximum stability and to obtain lower gas consumption.

Do not place unstable or deformed pots on the rings to prevent from spill and injury.

Warning! Flame diffuser are not recommended.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Care and cleaning

Warning! Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it. Disconnect the appliance from the electrical supply before you do cleaning or maintenance work.

⚠ **Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

⚠ **Warning!** Do not use abrasive cleaners, steel wool pads or acids. They can cause damage to the appliance.

ⓘ Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. They must be washed **by hand**.
- When you wash the pan supports by hand, take care when you dry them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make the burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.
- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.
The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates. Do not use aluminium foil to prevent damage the top during operation.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar.
   – **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner applicable for surface of hob.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

Cleaning of the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

Periodic maintenance

Periodically speak your local Service Force Centre to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

What to do if…

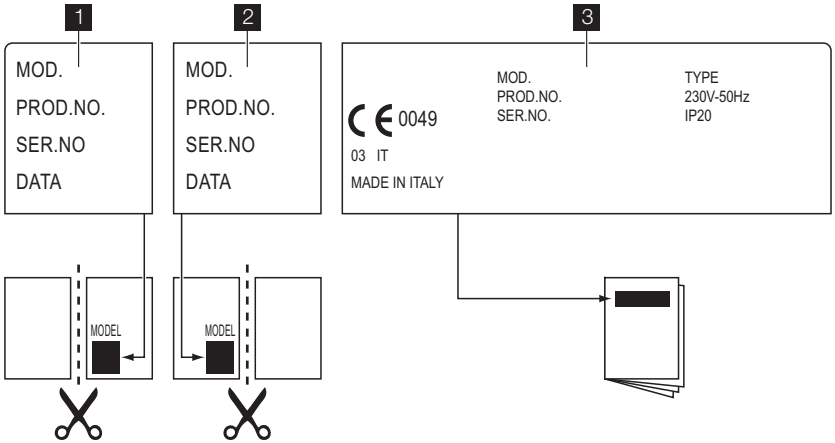
Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	• There is no electrical supply	• Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on. • Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
	• Burner cap and crown are placed uneven	• Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.
The flame is blow out immediately after ignition	• Thermocouple is not heated sufficient	• After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.
The gas ring burns unevenly	• Burner crown is blocked with food residues	• Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial Number (S.N.) .....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

Technical data

Hob dimensions

Width:	580 mm
Length:	500 mm

Hob recess dimensions

Width:	550 mm
Length:	470 mm

Heat input

Rapid burner:	3.0 kW
Semi-rapid burner:	2.0 kW
Auxiliary burner:	1.0 kW
TOTAL POWER:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 567 g/h G31 (3+) 37 mbar = 557 g/h
Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Gas connection:	R 1/2 "
Category:	II2E+3+ (BE) I2E (LU)

Gas supply:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Appliance class:	3

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Rapid	42

Gas burners

BURNER	NORMAL POWER	REDUCED POWER	NORMAL POWER					
			NATURAL GAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 g/h	G31 g/h
Auxiliary	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Semi-rapid	2.0	0.45	96	0.190	0.221	71	145	143
Rapid	3.0 (natural gas) 2.8 (LPG)	0.75	119	0.286	0.332	86	204	200

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Sommaire

Consignes de sécurité _____ 23
Installation _____ 25
Description de l'appareil _____ 28
Fonctionnement _____ 28
Conseils utiles _____ 29
Entretien et nettoyage _____ 30
En cas d'anomalie de fonctionnement _____ 31
Caractéristiques techniques _____ 32
En matière de protection de l'environnement _____ 33

Sous réserve de modifications.

⚠ Consignes de sécurité

⚠ **Avertissement** Ces instructions s'appliquent uniquement aux pays dont les symboles figurent sur la couverture de cette notice d'utilisation.

ⓘ Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

⚠ **Avertissement** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

Application

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur du panneau de la table de cuisson en acier inoxydable (le cas échéant) avant de l'utiliser pour la première fois. Ne retirez pas la plaque signalétique Cela peut annuler la garantie.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Les brûleurs et les parties accessibles sont chauds pendant et après la cuisson. Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur le plan de cuisson. Les récipients et leur contenu peuvent basculer. Risque de brûlure.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement. Risque d'incendie !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Evitez tout écoulement dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans récipients de cuisson dessus.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.

⚠ **Attention Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.**

- Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux diamètres indiqués pour chaque brûleur. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- N'utilisez pas de récipient dont le diamètre est inférieur à la dimension du brûleur. Des flammes pourraient brûler le manche du récipient. Reportez-vous au tableau du chapitre « Conseils utiles ».
- Les récipients ne doivent pas toucher la zone de commande.
- Assurez-vous que les récipients ne dépassent pas des bords de la table de cuisson et qu'ils sont positionnés

au centre des anneaux afin d'éviter tout risque pour la sécurité.

- N'utilisez pas de récipient instable ou dont le fond est endommagé. Risque de renversement et d'accident.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou des récipients brûlants. Ne laissez pas les connexions s'emmêler.

Installation

- **Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des prescriptions suivantes.**
- **Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (gaz, électricité,...), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, selon les normes et règlements en vigueur.**
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- N'utilisez les appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés et qui répondent aux normes en vigueur.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un appareil électroménager si celui-ci ne l'a pas formellement prévu.
- Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un panneau de protection directement sous l'appareil.
- Pour protéger l'appareil de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.
- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les réglages de l'appareil soient compatibles avec les conditions d'installation du local (type de gaz, pression du gaz,...). Les paramètres de réglage de l'appareil figurent sur la plaquette située à proximité du tuyau d'arrivée du gaz.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- **L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte à extraction mécanique).**
- **Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique (si elle existe).**
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié. Risque de blessure due à un choc électrique !
- **Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.**
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.

- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Si les prises males et femelles sont mal serrées ou mal installées, la borne peut surchauffer.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé. Adressez-vous à votre service après vente pour le remplacement du câble d'alimentation.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.
- Les dispositifs d'isolement comprennent : des disjoncteurs, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Ecrasez les tuyaux de gaz extérieures, s'ils existent.
  - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

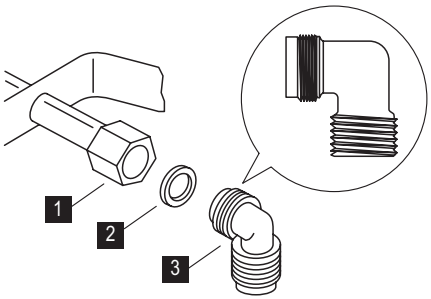
Installation

⚠ **Avertissement** Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

Raccordement au gaz

Le raccordement à l'arrivée de gaz doit obligatoirement être effectué par une vanne en acier AGB. Choisissez un raccordement fixe ou utilisez un tuyau flexible en AGB (acier inoxydable) conforme à la réglementation en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux métalliques, assurez-vous qu'ils ne soient pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient pas écrasés. Faites également bien attention lors du montage de la plaque de cuisson avec un four.
Le raccord doit être conforme à la réglementation NBN D 5I.003.

Important Vérifiez si la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond bien aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est fixé à la rampe complète à l'aide d'un écrou fileté G 1/2. Tous les composants apparaissant dans la figure ont déjà été assemblés en usine. L'appareil a été testé avant de quitter l'usine pour vous garantir les meilleurs résultats.



1 Vissez un écrou à l'extrémité de l'axe.
2 Rondelle
3 Coude

Gaz liquide : utilisez le détendeur en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. Le tuyau flexible s'applique lorsque :

– il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;

– il n'est pas plus long que 1,50 m ;
– il ne montre aucun étranglement ;
– il n'est soumis à aucune traction et aucune torsion ;
– il n'entre pas en contact avec la découpe ou les coins tranchants ;
– il est visitable sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

– il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
– le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
– les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
– la date d'expiration n'est pas passée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

Important Quand l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche en utilisant une solution savonneuse, **et non une flamme** !

Remplacement des injecteurs (pour la Belgique uniquement)

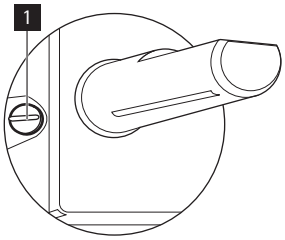
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans la section Données techniques).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimum des brûleurs (pour la Belgique uniquement) :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage.



1 Vis de dérivation

   – Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar à du gaz liquéfié, serrez entièrement la vis de réglage.
   – Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar dévissez la vis de dérivation d'environ 1/4 de tour.

⚠ **Avertissement** Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise

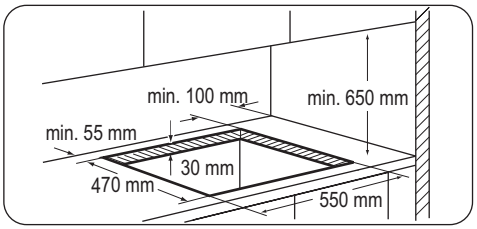
multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

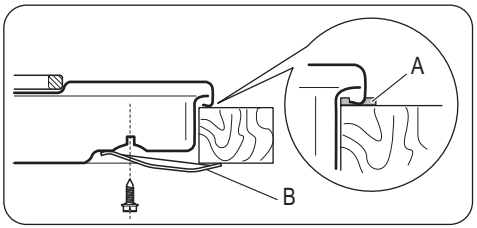
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm., par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Encastrable





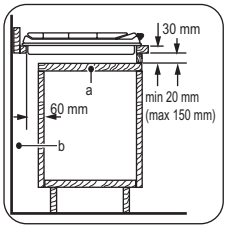
A) joint fourni

B) équerres fournies

Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

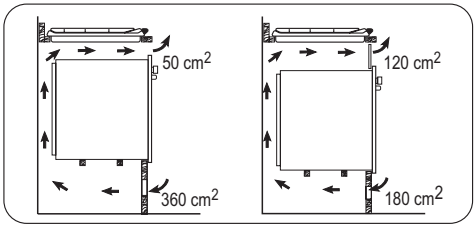


a) Panneau amovible

b) Espace pour les branchements

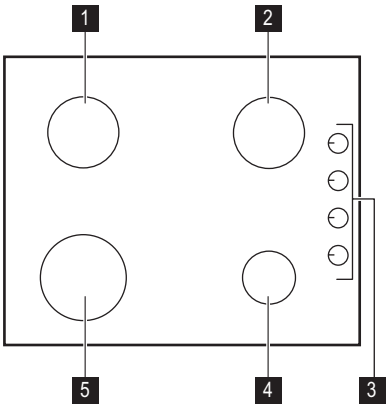
Au-dessus d'un four

Les dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'ensemble.



Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



1 Brûleur semi-rapide
2 Brûleur semi-rapide
3 Manettes de commande
4 Brûleur auxiliaire
5 Brûleur rapide

Manettes de commande

Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position arrêt
✲ 🔥	position d'allumage / alimentation en gaz maximum
🔥	alimentation en gaz minimum

Fonctionnement

Allumage du brûleur

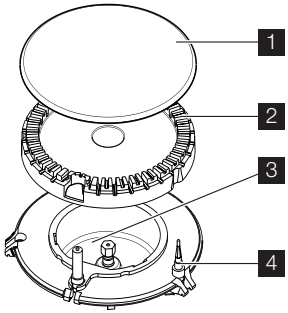
⚠ **Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme

ⓘ Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

1. Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale (✲ 🔥), puis appuyer dessus pour l'enfoncer.
2. Maintenez la commande appuyée pendant environ 5 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

ⓘ Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



1 Chapeau de brûleur
2 Couronne de brûleur
3 Bougie d'allumage
4 Thermocouple

⚠ **Avertissement** Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes.
Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Important En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.

ⓘ Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

ⓘ Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

⚠ **Avertissement** Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

Conseils utiles

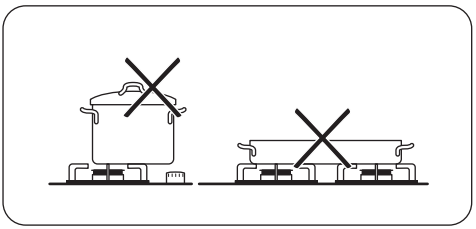
Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

⚠ **Avertissement** Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.
N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépasseraient des rebords de la plaque.

Brûleur	Diamètre du récipient
Rapide	160 - 260 mm
Semi-rapide	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 160 mm

⚠ **Avertissement** Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes. Les flammes brûleraient la zone de commande.
Ne placez pas le même récipient sur deux zones de cuisson.



⚠ **Avertissement** Assurez-vous que les queues des récipients ne dépassent pas du rebord avant de la table de cuisson et que les récipients sont placés au centre des brûleurs pour une stabilité maximale et pour consommer moins de gaz.

Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter des renversements et des blessures.

⚠ **Avertissement** Il n'est pas conseillé d'utiliser un diffuseur de flamme.

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Désactivez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant tout nettoyage ou intervention de maintenance, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.

⚠ **Avertissement** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

⚠ **Avertissement** N'utilisez pas d'éponges abrasives, de tampons en laine d'acier ou d'acides. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.

ⓘ Les égratignures ou les taches sombres sur la surface n'ont au

- Vous pouvez retirer les supports de casseroles pour nettoyer la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casseroles **ne peuvent pas** être lavés au lave-vaisselle, mais doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports de casseroles à la main, faites attention au moment de les sécher car l'émaillage produit parfois des aspérités sur les bords. Si nécessaire, enlevez les taches rebelles à l'aide d'une crème détergente.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre en place correctement.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- **Replacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre.
   – **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utiliser un nettoyant spécial pour la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

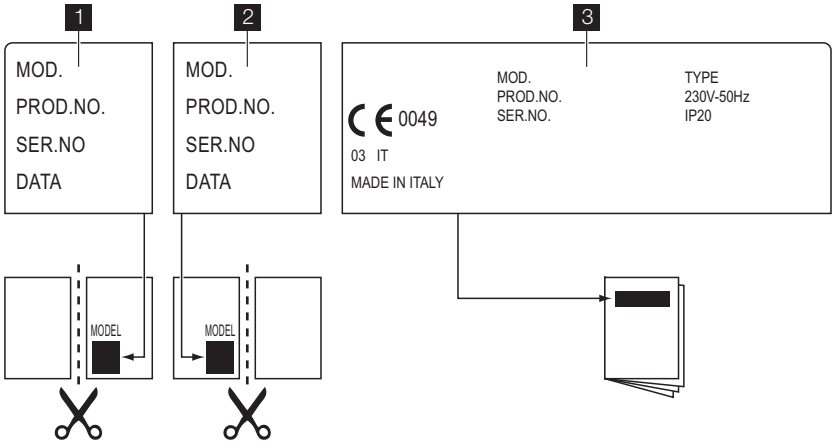
Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	• Il n'y a pas d'alimentation électrique.	• Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé; • Contrôlez le fusible. Si le fusible est dégagé plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.
	• Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	• Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	• Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	• Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyez sur le bouton pendant environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	• La couronne du brûleur doit être encrassés avec des restes d'aliments.	• vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle .....
- Référence produit (PNC) .....
- Numéro de série (S.N.) .....

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	580 mm
Longueur :	500 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	550 mm
Longueur :	470 mm

Puissance

Brûleur rapide :	3,0 kW
Brûleur semi-rapide :	2,0 kW
Brûleur auxiliaire :	1,0 kW
PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 567 g/h G31 (3+) 37 mbar = 557 g/h

Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Raccordement au gaz :	R 1/2 "
Catégorie :	II2E+3+ (Belgique) I2E (Luxembourg)
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25
Classe de l'appareil :	3

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Rapide	42

Brûleurs à gaz

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE	PUISSANCE RÉDUITE	PUISSANCE NORMALE					
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 g/h	G31 g/h
Auxiliaire	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE	PUISSANCE RÉDUITE	PUISSANCE NORMALE					
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 g/h	G31 g/h
Semi-rapide	2.0	0.45	96	0.190	0.221	71	145	143
Rapide	3.0 (gaz naturel) 2.8 (LPG)	0.75	119	0.286	0.332	86	204	200

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Inhalt

Sicherheitshinweise _____ 34
Montage _____ 36
Gerätebeschreibung _____ 39
Betrieb _____ 39
Praktische Tipps und Hinweise _____ 40
Reinigung und Pflege _____ 41
Was tun, wenn … _____ 42
Technische Daten _____ 43
Umwelttipps _____ 44

Änderungen vorbehalten.

⚠ Sicherheitshinweise

⚠ **Warnung!** Diese Anweisungen gelten nur für die Länder, deren Symbole auf der Umschlagseite dieser Broschüre abgebildet sind.

ⓘ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

Allgemeine Sicherheit

⚠ **Warnung!** Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

Gebrauch

- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber vom Gerät sowie die Schutzfolie vom Edelstahlbedienfeld (falls vorhanden). Entfernen Sie nicht das Typenschild. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus (Position „Aus“).
- Die Brenner und zugänglichen Geräteteile sind während des Betriebs und auch noch einige Zeit danach heiß. Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf das Kochfeld. Kochgeschirr kann samt Inhalt umkippen. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Es besteht Brandgefahr.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Beobachten Sie das Gerät während des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Öffnungen auf der Oberseite des Kochfelds fließt.
- Schalten Sie das Kochfeld niemals ohne Kochgeschirr ein.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.

⚠ **Vorsicht! Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.**

- Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Brenner entspricht. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone. Die Griffe des Kochgeschirrs können von der Flamme erhitzt werden. Näheres hierzu entnehmen Sie dem Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.
- Das Kochgeschirr darf nicht die Bedienelemente behindern.

- Um Sicherheitsrisiken zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr nicht über die Ränder des Kochfeldes herausragt, und dass es mittig auf den jeweiligen Kochzonen ausgerichtet ist.
- Benutzern Sie kein instabiles Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit beschädigtem Boden, da dieses kippen und einen Unfall verursachen kann.
- Stellen Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät. Es besteht Explosions- und Brandgefahr.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.

Montage

- **Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Verletzungen von Personen oder Tieren oder für Schäden am Eigentum, wenn diese auf die Nichteinhaltung der folgenden Bedingungen zurückzuführen sind.**
- **Um das Risiko von Sachschäden oder Verletzungen zu vermeiden, dürfen Installation, Strom- und Gasanschluss, Einstellung und Wartung des Geräts ausschließlich von Fachleuten unter Beachtung der Normen und örtlich geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.**
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über Haushaltsgeräten, wenn die Montageanleitung dies nicht zulässt.
- Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden.
- Die Ausschnittkanten an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden.
- Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z. B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern. Andernfalls kann heißes Kochgeschirr durch das Öffnen von Türen oder Fenstern vom Kochfeld gestoßen werden.
- Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Die Einstellwerte für das Gerät sind auf dem Typenschild in der Nähe des Gaszufuhrrohrs angegeben.
- Das Gerät wird nicht an eine Abluftanlage angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden Besondere Aufmerksamkeit muss den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung geschenkt werden.
- **Beim Gebrauch eines Gaskochfelds entsteht in dem Raum, in dem das Gerät installiert wurde, Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für gute Belüftung in der Küche: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Absauganlage (Abzugshaube).**
- **Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum intensiv genutzt wird, muss für zusätzliche Belüftung gesorgt werden (z.B. durch Öffnen eines Fensters oder Höherstellen der mechanischen Belüftungseinrichtung, falls vorhanden).**
- Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen. Es besteht Stromschlaggefahr.

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.**
- An der Netzanschlussklemme liegt Spannung an.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Verwenden Sie das richtige Netzanschlusskabel. Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel nur durch ein geeignetes Kabel. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Kundendienst.
- Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
- Wenn sich die Montagehalterung in Nähe der Klemmenleiste befindet, sorgen Sie dafür, dass das Netzanschlusskabel nie in Kontakt mit der Kante der Halterung kommt.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), FI-Schutzschalter und Schütze.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab und entsorgen Sie es.
  - Drücken Sie externe Gasrohre flach, falls montiert.
  - Wenden Sie sich zur Entsorgung an die örtlichen zugelassenen Einrichtungen.

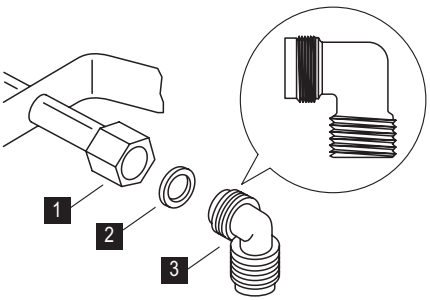
Montage

⚠ **Warnung!** Die in nachstehender Anleitung beschriebenen Montage-, Anschluss- und Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen und eventuell lokalen Verordnungen ausgeführt werden.

Gasanschluss

Für den Gasanschluss muss ein Gas-Sicherheitsanschluss (AGB) verwendet werden. Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs mit Gas-Sicherheitsanschluss (AGB) erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder eingeklemmt werden können. Wenn das Kochfeld mit einem Backofen installiert wird, muss ebenfalls vorsichtig vorgegangen werden.
Der Anschluss muss unter Beachtung der Bestimmung NBN D 5l.003. erfolgen.

Wichtig! Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2" Gewindemutter befestigt. Alle abgebildeten Teile wurden bereits werkseitig zusammengesetzt. Bevor unsere Geräte das Werk verlassen, werden sie getestet, um Ihnen optimale Funktion zu bieten.



1 Schaftende mit Mutter
2 Unterlegscheibe
3 Rohrbogen

Flüssiggas: Verwenden Sie die Gummi-Rohrbefestigung. Verwenden Sie grundsätzlich die Dichtung. Fahren Sie dann mit dem Gasanschluss fort. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

– die Raumtemperatur 30 °C nicht übersteigen kann,
– es höchstens 1500 mm lang ist,
– es nirgendwo gedrosselt wird,
– es weder unter Zug steht noch verdreht ist,
– es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt,
– es leicht geprüft und sein Zustand festgestellt werden kann.

Zur Erhaltung muss das flexible Rohr auf Folgendes geprüft werden:

– Risse, Schnitte, Brandspuren - an beiden Enden und über die volle Länge,
– Materialverhärtung und ausreichende Flexibilität,
– Korrosion der Rohrschellen,
– Ablauf des Verfalldatums.

Wenn Defekte sichtbar sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.

Wichtig! Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie hierfür eine Seifenlösung und **auf keinen Fall eine Flamme**!

Ersetzen der Düsen (nur gültig für Belgien)

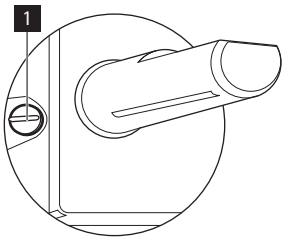
1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel (7) und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt Technische Daten).
4. Bringen Sie die Teile wieder an (führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus).
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das Typenschild für die neue Gasart. Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein (nur gültig für Belgien):

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Ziehen Sie den Einstellknopf ab.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube ein.



1 Bypass-Schraube

– Wenn Sie von Erdgas (G20/G25 20/25 mbar) zu Flüssiggas wechseln, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
– Wenn Sie von Flüssiggas zu Erdgas (G20/G25 20/25 mbar) wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung zurück.

⚠ **Warnung!** Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

Elektrischer Anschluss

- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Der Stecker muss in eine passende Steckdose gesteckt werden.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachanschlussdose ange-

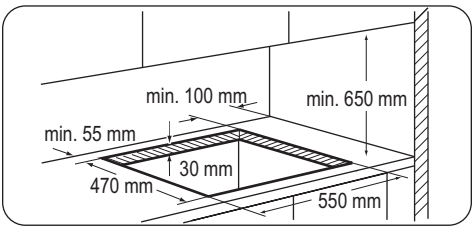
schlossen werden (Brandgefahr). Prüfen Sie, ob die Erdverbindung den geltenden Normen und Regeln entspricht.

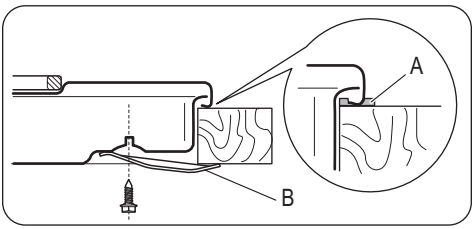
- Das Netzkabel ist so zu verlegen, dass es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Die elektrische Installation muss über eine Vorrichtung verfügen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (beispielsweise durch automatische Leitungsschutzschalter, FI-Schutzschalter oder Sicherungen).
- Das Anschlusskabel darf nicht wärmer als 90 °C werden. Der blaue Nullleiter muss an die mit „N" gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Der braune (oder schwarze) Phasenleiter (angeschlossen an Klemme „L" auf der Klemmleiste) muss immer an die Strom führende Phase angeschlossen werden.

Netzkabel ersetzen

Verwenden Sie als Ersatz für das Anschlusskabel nur ein Kabel des Typs H05V2V2-F T90 o. Ä. Stellen Sie sicher, dass der Kabelquerschnitt der Spannung und der Betriebstemperatur entspricht. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

Montage



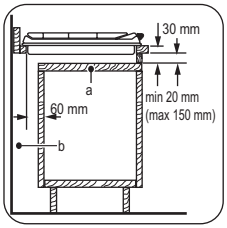


A) Mitgelieferte Dichtung
B) Mitgelieferte Halterungen

Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

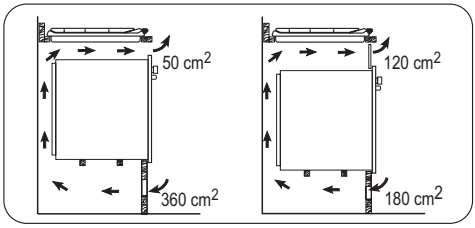
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



a) Entfernbare Platte
b) Raum für Anschlüsse

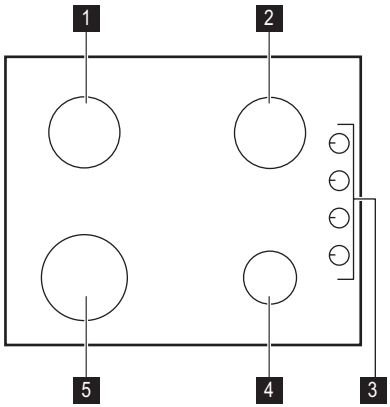
Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



Gerätebeschreibung

Kochfeldanordnung



1 Normalbrenner
2 Normalbrenner
3 Einstellknöpfe
4 Hilfsbrenner
5 Starkbrenner

Kochstellen-Schalter

Symbol	Beschreibung
●	keine Gaszufuhr / Gerät ausgeschaltet

Symbol	Beschreibung
✱ 🔥	Zündstellung / maximale Gaszufuhr
🔥	minimale Gaszufuhr

Betrieb

Zünden des Brenners

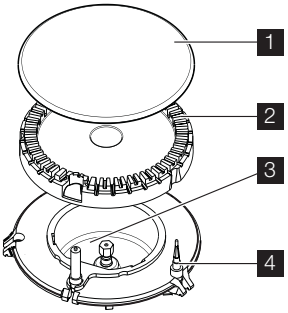
⚠ **Warnung!** Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

ⓘ Brenner stets vor dem Aufsetzen von Kochgeschirr entzünden.

So zünden Sie den Brenner:

1. Drehen Sie den Schalter nach rechts auf die höchste Stufe (✱ 🔥) und drücken Sie ihn ein.
2. Halten Sie den Kochstellen-Schalter zur Erwärmung des Thermoelements ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie gewünschte Kochstufe ein, sobald die Flamme regelmäßig brennt.

ⓘ Überprüfen Sie, ob der Brennerkranz und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen, falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt.



1 Brennerdeckel
2 Brennerkrone

3 Zündkerze

4 Thermoelement

⚠ **Warnung!** Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt.
Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Wichtig! Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drücken Sie den entsprechenden Schalter ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe.

ⓘ Falls der Brenner unbeabsichtigt erlischt, drehen Sie den Schalter in die Ausschaltposition, warten Sie mindestens 1 Minute und versuchen Sie, den Brenner dann erneut zu zünden.

ⓘ Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall kann sich die Funkenzündung automatisch einschalten. Das ist normal.

Ausschalten des Brenners

Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Schalter auf die Position mit dem Symbol ● .

⚠ **Warnung!** Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner herunternehmen, drehen Sie die Flamme herunter, oder drehen Sie sie ganz ab.

Praktische Tipps und Hinweise

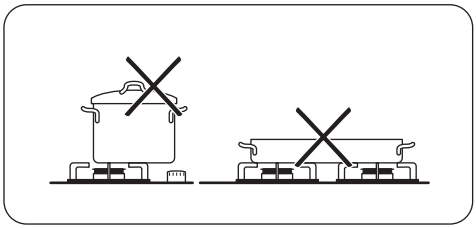
Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr möglichst mit einem Deckel ab.
- Drehen Sie, sobald die Kochflüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Siedetemperatur aufrecht erhalten wird.

⚠ **Warnung!** Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Boden, der der Größe der Brenner entspricht. Verwenden Sie kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld, das über dessen Ränder hinausragt.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Starkbrenner	160 - 260 mm
Normalbrenner	120 - 220 mm
Hilfsbrenner	80 - 160 mm

⚠ **Warnung!** Das Kochgeschirr darf nicht über das Bedienfeld ragen. Die Bedienelemente können sonst von der Flamme erhitzt werden.
Kochen Sie nicht mit einem Kochgeschirrteil auf zwei Brennern gleichzeitig.



⚠ **Warnung!** Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über den vorderen Rand des Kochfelds hinausragen, und stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf die Kochzonen.

Stellen Sie keine verformten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf die Kochzonen, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.

⚠ **Warnung!** Wärmeverteiler werden nicht empfohlen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.

⚠ **Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

⚠ **Warnung!** Für die Reinigung keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Säuren verwenden. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

ⓘ Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

- Sie können die Topfträger entfernen, um das Kochfeld leichter zu reinigen.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und -kronen mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Die Topfhalter **sind nicht** spülmaschinenfest. Sie müssen **von Hand** gereinigt werden.
- Falls Sie die Topfträger von Hand spülen, seien Sie beim Abtrocknen vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie ggf. hartnäckige Flecken mit einer Reinigungspaste.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß aufzusetzen.
- Damit die Brenner korrekt arbeiten, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.
- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite des Kochfelds zu vermeiden.**

Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung trocken. Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten. Verwenden Sie keine Alufolie, da diese die Oberfläche des Geräts beschädigen kann.

Verschmutzungen entfernen

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel.
   – **Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen**, bevor Sie Folgendes entfernen: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

Reinigen der Zündkerzen

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

Regelmäßige Reinigung

Lassen Sie regelmäßig vom lokalen Kundendienst den Zustand des Gaszufuhrrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

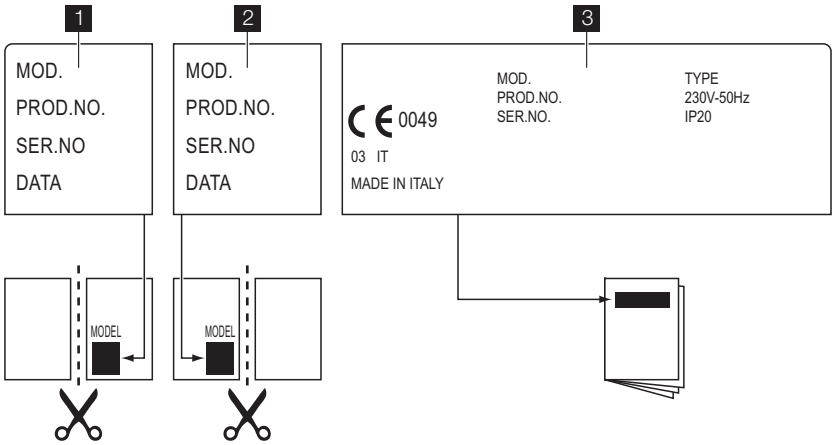
Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	• Kein Strom.	• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. • Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	• Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	• Stellen Sie sicher, dass der Brennerdeckel und Brennerkrone richtig sitzen.
Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	• Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	• Halten Sie den Schalter nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	• Speisereste an der Brennerkrone.	• Kontrollieren Sie, dass die Hauptdüse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt sind.

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



1 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil

2 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

3 Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ordnungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer (S.N.) .....

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteilhändlern erhältlich.

Technische Daten

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	580 mm
Länge	500 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	550 mm
Länge	470 mm

Heizleistung

Starkbrenner:	3,0 kW
Normalbrenner:	2,0 kW
Hilfsbrenner:	1,0 kW

GESAMTLEISTUNG:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 8 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 567 g/Std. G31 (3+) 37 mbar = 557 g/Std.
Netzanschluss:	230 V, 50 Hz
Gas-Anschluss:	R 1/2 "
Kategorie:	II2E+3+ (BE) I2E (LU)

Gasversorgung:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Geräteklasse:	3

Bypass-Durchmesser

Brenner	Ø Bypass 1/100 mm
Hilfsbrenner	28
Normalbrenner	32
Starkbrenner	42

Gasbrenner

BRENNER	NORMAL-LEISTUNG	REDU-ZIERTE LEISTUNG	NORMALLEISTUNG					
			ERDGAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG-Flüssiggas (Butan/Propan) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			Inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/Std.	G25 25 mbar m³/Std.	Inj. 1/100 mm	G30 g/Std.	G31 g/Std.
Hilfsbrenner	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Normalbrenner	2.0	0.45	96	0.190	0.221	71	145	143
Starkbrenner	3.0 (Erdgas) 2.8 (LPG-Flüssiggas)	0.75	119	0.286	0.332	86	204	200

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<,>PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.zanussi.com/shop

CE

397234001-B-482011